Просто хорошая газета

Отдушина

12+

ГАЗЕТА РЕКЛАМНАЯ ДЛЯ ДОСУГА

№44 (843) 28 октября 2020 года

Издатель УП «Газета Слонимская» Основана 18 октября 2002 года Выходит один раз в неделю



Костел Успения Богородицы в Дятлове

ТУР ВЫХОДНОГО ДНЯ

ТРИП ВЫХОДНОГО ДНЯ:
Туристически перспективные балконы Зецелы и пирожки с повидлом

Осень не время, чтобы останавливать познавательные путешествия. И сегодня наш трип — в небольшой райцентр Гродненской области — город Дятлово (с 1990 года).



Старая застройка

Как добраться

С Минском Дятлово связывают автобусы и маршрутки, которые ходят довольно часто. Из Слонима это ещё проще, ведь расстояние между райцентрами всего 45 км. Есть уйма способов, как добраться — личное авто, автобус, автостоп, велосипед, да хоть на электросамокате.

Что посмотреть

Дятлово — историческое местечко, которое некогда входило в состав Слонимского повета.

Оно сохранило этот колорит западнобелорусского местечка, где европейская культура Великого Княжества Литовского сочетается с еврейскими архитектурными традициями.

Первое упоминание о Дятлове относится к 1498 году, когда «Двор Здзецела» был подарен знаменитому гетману Великого Княжества Литовского Константину Острожскому. После здесь хозяйничали Радзивиллы, в память о которых в Зецеле остался дворец на территории районной больницы. Кстати, Зецела — это историческое белорусско-литовское название Дятлова, и самые пожилые люди из окрестных деревень и сейчас нередко говорят «пайду да Зецелы».

Главной жемчужиной Дятлова, бесспорно, является костел Успения Богородицы в стиле виленского барокко, который стоит в самом центре и является архитектурной доминантой города. Костел был построен в 1645 году по инициативе подканцлера ВКЛ Казимира Льва Сапеги.

На центральной площади возле костела находится ещё одна архитектурная фишка Зецелы — аутентичная планировка торгового местечка XIX века, где сохранились красивые двухэтажные домики с еврейскими мотивами. И здесь можно разглядеть потенциальную туристическую особенность Дятлова — балконы — в тех самых двухэтажных домиках. А что, в Санкт-Петербурге «питерские крыши», а в Дятлове — «дятловские балконы».

Представьте, через какой десяток лет европейские туристы будут неспешно попивать кофе или глинтвейн, сидя на этих балконах и наблюдая за несуетливой жизнью Дятлова.

Где перекусить

Как вариант — кафе в гостинице «Дядя Ваня».

Ещё один вариант — государственная ресторация с поэтическим названием «Липичанка». Плюс в местном дятловском райпо пекут, наверное, самые вкусные пирожки и беляши в Гродненской области. Возможен и такой гастрономический бренд Дятлова на перспективу: в Питере — пышки, в Зецеле — пирожки с повидлом.

Где зачекиниться в инстаграм

На фоне костела, потому что виленское барокко — наше все. Ну или на фоне игрушечных двухэтажных домиков, или в очереди за пирожками.

Итог

Дятлово — маленький городок с интересной историей и колоритом. И надеемся, что туристический потенциал местечка будет только развиваться, а пирожки и дальше будут выпекаться такими же вкусными.

Никита ПАСТУХОВ

ФОТО АВТОРА

ПУТЬ К БОГУ

Смысл жизни — в мгновениях, где есть Бог

В древности люди не могли раскрыть тайну времени. Оно было знаком обреченности, которое подобно страшной змее, намертво сжимает в своих кольцах добычу. С приходом христианства время стало перекрестком дорог, где решается главный вопрос человеческого существования: с кем человек — с Богом или без.

Время есть «возможность изменения, становления человеческой личности, проявление или утраты богоподобия, приобретения того, что раскрывается в вечности», — говорит архимандрит Рафаил Карелин. Часто мы забываем о том, что им надо дожить, подобно неразумному и любостяжательному богачу из евангельского повествования.

Почему он назван так, ведь он не грабил, не убивал, не обманывал? Все, что у него было — нажито непосильным трудом и единственно от урожая полей. Почему тогда он назван безумным? Все потому, что сердце его не имело благодарности Богу. Нажитое богатство возбуждает в нем гордую самонадеянность на долгую жизнь и подавляет все благороднейшие стремления: ешь, пей, веселись. Но среди полного довольства, когда оставалось только жить, ни о чем не горюя, он слышит ужасный и, как нам может показаться, безжалостный приговор: «Безумный! В эту ночь душу твою возьмут у тебя» (Лк. 12:20).



Иллюстрационное фото

Не так ли поступаем и мы, когда думаем, что если сегодня хорошо, то завтра будет так же? Думаем ли мы о вечности? Не страшит ли нас мысль: а вдруг завтра не настанет?

В апостольском повествовании есть слова: «Итак, смотрите, поступайте осторожно, не как неразумные, но как мудрые. Дорожа временем, потому что дни лукавы» (Ефес. 5:15-16). Святитель Филарет, митрополит Московский, говорит: «Нет времени, которым безопасно можно было бы пренебрегать, ибо во всякое время можно спастись или погибнуть».

То же говорит и оптинский старец Макарий: «Прошедшее невозвратимо, будущее неизвестно — значит, надо дорожить настоящей минутой и предаваться воле Божьей».

Действительно, зачем нам чрезмерно беспокоиться о завтрашнем дне, когда у нас есть Тот, кто знает все наши нужды? Господь хочет, чтобы наши сердца принадлежали лишь ему. Он говорит: «Кто не со мной, тот против меня; и кто не собирает со мной, тот расточает (Мф. 12:30).

Верующий человек ищет в этой жизни Царства Небесного, поступает так, как хочет Небесный Отец. Эту маленькую часть вечности, свою жизнь, он направляет на поиски Бога, ценит каждое прожитое мгновение, не остается глухим к страданиям и нуждам близких. Верующий пытается уделить внимание тому, кто нуждается в нас, борется с унынием, отчаянием, недовольством и несмирением.

По словам духовника Свято-Елисаветинского монастыря Минска протоиерея Андрея Лемешонка, путь в вечность «не праздничная прогулка, а постоянное понуждение себя на труд ради Любви... жизнь перед Богом это и есть вечная жизнь».

Святитель Василий Великий в самом устроении человеческого тела указывает высшую цель жизни человека: «Ты сотворен прямым для того, чтобы не влачил жизни своей на земле, но взирал на небо и Сущего там Бога. Чтобы не гонялся за скотским наслаждением, но согласно с данным тебе разумом, жил небесной жизнью».

Евгений НОСИК

ПОЗДРАВЛЕНИЯ В «ГС» ЗАПОМНЯТСЯ ВАМ НАДОЛГО

Дорогую подругу
Галину Николаевну ЩЕРБА
поздравляем с юбилеем!

С этим замечательным событием
От души, сердечно поздравляем!
Лишь вперед, к вершинам и открытиям,
Каждый миг стремиться пожелаем!
Пусть одарит тайнами Вселенная,
Те, кто рядом, любят, понимают!
Пусть здоровье – крепкое, отменное –
Быть счастливой в жизни помогает!

С уважением, семья Мискель

Любимую подругу и крестную
Галину Николаевну ЩЕРБА
поздравляем с юбилеем!

Пусть жизнь твоя не знает холода,
Как летний день, как сад в цвету.
Пусть сердце вечно будет молодо,
Добром встречая доброту.
И грусть пускай с тобой расстанется,
Уйдет в дремучие леса.
А доброта твоя достанется
Тому, кто верит в чудеса.

С уважением, семьи Гарост и Гончаренко

УВАЖАЕМЫЕ ЧИТАТЕЛИ!

В рубрике «Поздравляем с днём рождения!» мы поздравим вашего ребенка бесплатно! Приносите или присылайте нам фото своих любимых чад (в конверте по адресу: 231800, РБ, Гродненская обл., г. Слоним, ул. Красноармейская, 41 или на электронный адрес anna@gs.by). В письме обязательно укажите имя и фамилию именинника, дату его рождения и возраст. Вложите в своё письмо чистый конверт с маркой и вашим адресом, чтобы мы могли выслать фото обратно.



ЖДЕМ ФОТО ИМЕНИННИКОВ!

В Жировичах открыли новый музей

25 октября в Жировичах был открыт новый музей, посвященный истории и современности Жировичской обители.



ФОТО МИНДС

Во время открытия музея

Открытие нового музея стало частью торжественных мероприятий, посвященных 550-летию обретения Жировичской иконы Божией Матери и 500-летию основания Жировичского мужского монастыря.

Музей открыли митрополит Вениамин и архиепископ Гурий.

Музейную экспозицию, предназначенную для посещения паломников, представил проректор по научно-богословской работе Минской духовной академии и семинарии доцент Александр Слесарев.

Жанна ИВАНОВА

ВЫСТАВЫ ЧАКАЮЦЬ СЛОНІМЦАЎ

У выставачнай зале Слонімскага краязнаўчага музея імя Язэпа Стаброўскага, што на вуліцы Ружанскай, 1, з 23 кастрычніка пачала працаваць выстава «Дары залатой восені».



ФОТА АЎТАРА

Экспанаты выставы

Яе арганізатары заклікаюць не толькі прыйсці і паглядзець працы, але і самім паўдзельнічаць у яе стварэнні.

— Сярод прапанаваных вашай увазе вырабаў вы можаце знайсці шмат цікавых і адметных экспанатаў, — расказвае навуковы супрацоўнік Паліна Пятрашка. — Тут ёсць працы з агародніны і садавіны, а таксама з сінтэтычных матэрыялаў і льну. Свае майстэрства паказалі вучні шостых-восьмых класаў сёмай, восьмай і дзясятай школ.

Экспазіцыя праводзіцца ўпершыню. Яна суседнічае з выставай ікон і царкоўнай утвары і літаратуры XVII-XX стагоддзяў з калекцыі музея імя Язэпа Стаброўскага і прыватнага збору Генадзя Шлыковіча.

Яўген НОСІК

«Слоним 2017» дома победил гомельский «Локомотив»

В воскресенье, 25 октября, ФК «Слоним 2017» в домашнем матче 23-го тура чемпионата Беларуси в первой лиге одержал победу над гомельским «Локомотивом».

«Слоним 2017» — «Локомотив» (Гомель) — 3:0 (1:0)

ФК «Слоним 2017»: Напорко — Орлов, Лозко (к), Ровбут, Стомаль, Тишко (Спасюк, 90+2) — Силинский, Чернодаров (Корзун, 75) — Шубко (Пузач, 66), Артюх (Чудук, 75), Сарамаха (Баль, 86).

Голы: Чернодаров (27), Лозко (65), Тишко (81, с пен.).

Предупреждения: Бондаренко (60), Иванов (80).

Зрители: 150.



В обороне

Матч начался позиционными атаками приезжих футболистов. В свою очередь, хозяева не отсиживались в глухой обороне, а периодически создавали угрозы владениям противника. Одна из них завершилась удачным ударом с лёту Алексея Чернодарова в девятку ворот соперника. После этого гости продолжили наступательные действия. В одном из эпизодов нас спасла от неминуемого гола только штанга.

Во второй половине встречи гомельчане горели желанием отыграться, особенно старался лучший бомбардир первой лиги Андрей Соловей. Но надёжно играл наш вратарь. Слонимчане уверенно защищались и по возможности тревожили защиту ФК «Гомель». Им удалось ещё дважды отличиться.

В середине тайма, при розыгрыше углового, мяч головой отправил в незащищённый угол ворот капитан слонимской команды Алексей Лозко. И в завершение всего мастерски реализовал пенальти Артур Тишко.


Гол

Результаты остальных матчей 23-го тура:

«Сморгонь» — «Гомель» — 1:3 (0:1)

«Ошмяны-БГУФК» — «Химик» (Светлогорск) — 0:0

«Лида» — НФК «Крумкачы» (Минск) — 2:1 (2:0)

«Гранит» (Микашевичи) — «Нафтан» (Новополоцк) — 1:2 (1:1)

«Орша» — «Арсенал» (Дзержинск) — 0:1 (0:1)

Матч «Волна» (Пинск) — «Речицадрев» перенесён на более поздний срок из-за коронавируса в речицкой команде.

В воскресенье, 1 ноября, состоится матч ФК «Слоним 2017» на выезде с минскими «Крумкачами».

Сергей БУЗУН
ФОТО АВТОРА

Положение команд после прошедшего тура

Команды	И	В	Н	П	М	О
1 «Речицадрев»	20	14	4	2	36-13	46
2 «Гомель»	22	14	5	3	49-18	42
3 НФК «Крумкачы» (Минск)	21	12	4	5	38-23	40
4 «Арсенал» (Дзержинск)	22	10	7	5	34-24	37
5 «Локомотив» (Гомель)	22	9	6	7	40-37	33
6 «Сморгонь»	21	8	6	7	24-19	30
7 «Слоним 2017»	**22**	**8**	**5**	**9**	**20-25**	**29**
8 «Лида»	22	8	5	8	32-33	27
9 «Ошмяны-БГУФК»	22	6	8	8	33-30	26
10 «Волна» (Пинск)	21	7	4	10	35-41	25
11 «Орша»	22	5	6	11	20-32	18
12 «Гранит» (Микашевичи)	22	4	4	14	19-42	16
13 «Нафтан» (Новополоцк)	21	7	6	8	29-38	12
14 «Химик» (Светлогорск)	22	2	3	17	12-46	0

СЛОНИМ БЫЛ ПОВЕРЖЕН «КРУМКАЧАМИ»

В субботу, 24 октября, в домашнем матче на стадионе «Динамо» слонимские футболисты 2005 г.р. потерпели поражение от столичных сверстников.


ФОТО АВТОРА
Игра

«Слоним» — «Крумкачы» (Минск) — 2:8 (0:5)

Слонимские футболисты пытались на равных играть против гостей из Минска. Они большими силами устремились на половину соперника, забыв о безопасности собственных ворот. За что и поплатились.

В стремительных контратаках и хорошо налаженных атаках столичные футболисты ещё до перерыва довели счёт встречи до разгромного.

Только во втором тайме слонимчане стали играть надёжнее и сумели дважды отличиться голами. Сначала Демид Свистун с угла штрафной послал мяч в дальнюю девятку, а затем капитан слонимской команды Егор Грицук реализовал пенальти.

Сергей БУЗУН

ФУТБОЛЬНЫЙ ТУРНИР В СЛОНИМЕ

24-25 октября на стадионе Слонимского УМГ проходил открытый турнир нашего района по футболу среди юношей 2008 г.р.


ФОТО АВТОРА
Слоним в защите

В турнире приняло участие две команды из Гродно, две из Слонима, команды из Барановичей, Ивацевичей, Зельвы и Берёзы.

Соревнования проходили в формате девять на девять игроков.

Победителями стали футболисты из Ивацевичей, которые в финальной игре сыграли вничью 0:0 с командой из Барановичей.

Сильнейшего из них пришлось определять в серии пенальти. 3:1 в пользу Ивацевичей завершилось пробитие послематчевых штрафных ударов.

В матче за третье место со счётом 2:1 команда Берёзы победила сверстников из Зельвы.

Команды Слонима 2008 и 2010 г.р. поделили между собой пятое и шестое место в турнире.

Лучшими в их составах были Давид Макаренко (2008 г.р.) — тренер Андрей Молчанов и Степан Мачучко (2010 г.р.) — тренер Руслан Корнев.

Сергей БУЗУН

В СЕНЬКОВЩИНЕ ЩУКУ МОЖНО ЛОВИТЬ БЕСПЛАТНО

На водоеме в агрогородке Сеньковщина Слонимского района разрешен бесплатный лов щуки с берега и с лодки. Об этом корреспонденту «ГС» сказал директор ОАО «Сеньковщина» Максим Давыдчик в среду, 21 октября.

Разрешение на бесплатный лов связано с резким увеличением популяции хищной рыбы.

— У нас в озере развелось много щуки, и поэтому мы не можем запустить малька. Чтобы освободить водоем от хищной рыбы и по весне запустить малька, мы и разрешили лов щуки. Можно приезжать ловить хоть с сегодняшнего дня, — уточнил Максим Петрович.

По информации группы «Слоним. Белорусский рыболовный клуб», в ноябре на Сеньковщинском озере состоится Кубок Слонима по лову рыбы на спиннинг с лодки.

Жанна ИВАНОВА



Создать уютное гнездышко с продукцией «Слониммебель» — реально!

Полный восторг и всё на высшем уровне!

Моя подруга недавно купила квартиру. Радости не было предела! Впереди ее ждала немаловажная задача — купить мебель и уделить внимание декору, чтобы квартира выглядела красиво и роскошно, как на картинке глянцевого журнала. Поэтому мы с ней решили отправиться в фирменный магазин «Слониммебель». Этот магазин удобен тем, что в одном месте можно купить всё необходимое сразу — спальню, гостиную, кухню, прихожую, приобрести корпусную мебель.


Роскошный спальный гарнитур «Мелани» 6Д-1,8

Почему выбор пал на магазин «Слониммебель»?

Во-первых, ОАО «Слониммебель» производит мебель с 1939 года, то есть на рынке уже более 80 лет. Является одним из ведущих производителей мебели в Беларуси, постоянно совершенствуется, модернизируется, выпуская великолепные новинки.

Предприятие специализируется на выпуске спальных и гостиных гарнитуров, корпусной мебели и кухонь.

Во-вторых, вся продукция изготавливается из высококачественных экологичных материалов, используется только современная и надежная фурнитура. Вся продукция сертифицирована. Это значит, что мебель прослужит долгие годы.

Здесь работают настоящие профессионалы, которые ежемесячно выпускают около 2000 комплектов мебели.

Одним словом, несомненно этому бренду стоит доверять.

Красивая мебель в каждый дом!

Зайдя в обновленный после ремонта магазин на Торговой, 9, ты попадаешь в настоящую сказку, где представлено многообразие красивой современной мебели по вашим желаниям и требованиям с учетом стиля и бюджета.

Первым делом мы с подругой решили выбрать мебель для гостиной, которая является главным помещением в доме, где семья собирается по вечерам.



Лично мне приглянулся набор для гостиной «Элиза», выполненный в белом тоне. Привлекательный и уютный гарнитур, который отлично подойдет для комфортной обстановки в гостиной. Зеркало, тумба, обеденный стол, шкаф-витрина функциональны и создают внешнюю привлекательность.

Подруге понравился другой гостиный набор, который называется тоже «Элиза», только он состоит из других предметов — двух пеналов и тумбочки. К этому гарнитуру можно прямо в магазине подобрать стол и диван.



На сайте компании находится каталог, где представлен весь широкий ассортимент мебельной продукции ОАО «Слониммебель».

Честно говоря, таких шикарных и роскошных спален, которые выпускает ОАО «Слониммебель», я нигде не встречала. И мое мнение поддержала покупательница, которая приобретала в этот день в магазине спальню.

— Я работаю в Италии, приехала домой в отпуск, решила поменять мебель в спальной комнате. Дочь возила меня по всем столичным мебельным магазинам, но я так и не смогла там выбрать мебель. А приехала в магазин «Слониммебель» и ахнула от восторга, увидев спальный гарнитур «Эмели». Он превосходно впишется в мой интерьер! Я просто в восторге! Рассчиталась и повезу домой, — сказала воодушевленная покупательница.



Белая спальня, которую приобрела слонимчанка, действительно красивая, выполнена в стиле современной классики.

Отдельного внимания заслуживает элегантный шикарный спальный набор «Мелани» 6Д-1,8, выполненный в эксклюзивном дизайне с использованием лучших материалов. Воистину роскошная спальня, в которой будешь чувствовать себя королевой.



Кухню подруга выбрала тоже белую, выполненную в лучших традициях классического стиля. На кухне она будет смотреться нарядно и стильно. Кстати, эта модель по качеству и красоте стоит в одном ряду с итальянскими аналогами.

Оплатить покупку можно наличными деньгами, по картам рассрочки или оформить кредит.

Итак, наборы изумительно красивой мебели для гостиной, спальни и кухни приобретены. У подруги душа сияет от восторга! А я рада за подругу, жду, когда пригласит в гости.

Теперь я с уверенностью могу сказать, что создать уютное гнездышко с продукцией «Слониммебель» — реально!

Сайт: slonimmebel.ru
Инстаграм: @slonimmebel

Анна ВОЛОДАЩУК
anna@gs.by

Мясо по-кремлевски получается нежнее, чем тушенка

Благодаря этому рецепту, вы приготовите очень нежное мясо, которое просто тает во рту.



Для приготовления вам потребуются такие ингредиенты:

говядина или свинина — 1 кг;
— масло сливочное — 80 г;
— лук — 1-2 шт.;
— соль, перец;
— вода — 50-70 мл;
— лист лавровый — 3 шт.;
— перец, перец горошком, душистый перец и специи по вкусу и желанию.

Процесс приготовления

> Важно: мясо готовим в мультиварке в течение 2 часов. Но если таковой у вас нет, тогда берем посуду с толстым дном и будем готовить на плите, но чуть дольше — 2 часа и 30 минут.

Мясо хорошо промываем и просушиваем бумажными полотенцами, режем на порционные кусочки и укладываем все в чашу мультиварки или в кастрюлю.

Добавляем соль, перец, специи и ароматические травы по вкусу.

Лук режем небольшими кусочками и выкладываем сверху.

Сливочное масло нарезать кусочками и выложить сверху на лук.

Я также добавила три лавровых листика и 70 мл воды.

Наливаем воду и тушим в режиме «Тушение» 2 часа или же на плите, при закрытой крышке, на небольшом огне, периодические перемешивая.

> Совет: если в процессе готовки на плите вода испаряется, доливаем горячей кипяченой, но немного.

Можно готовить таким образом любое мясо, если вы будете тушить курицу или индейку, тогда время приготовления будет от 1,5 до 2 часов.

Подаем блюдо с разными гарнирами и салатами из свежих овощей.

souspark.ru

ВКУСНЕЕ КУРИЦЫ РЕЦЕПТА НЕТ



Для приготовления вам потребуются такие ингредиенты:

курица — 1 кг;
сметана — 200 г;
лук — 2 шт.;
адыгейская соль по вкусу;
соевый соус — 1-2 ст. л.;
перец;
горчица — 1 ст. л.;
паприка — 1 ч. л;
приправа для куриного мяса — 1 ч. л.

Процесс приготовления

Курицу разрезаем на части или сразу берем какие-то части тушки — ножки или бедрышки.

Мясо хорошо промываем и просушиваем бумажными полотенцами.

Теперь маринуем: добавляем к мясу паприку, приправу для курицы, адыгейскую соль, горчицу, соевый соус.

Мясо хорошо вымешиваем руками и оставляем на 1 час.

> Совет: если у вас есть время, конечно, лучше мясо мариновать дольше, тогда оно будет еще более нежным и сочным.

Лук режем тонкими полукольцами.

Разогреваем растительное масло и выкладываем мясо.

Обжариваем с двух сторон на сильном огне до румяной корочки.

Накрываем крышкой, уменьшаем огонь и тушим 10 минут. Убираем с плиты.

Отдельно обжариваем лук до золотистого цвета, солим и перчим, наливаем сметану любой жирности, перемешиваем и тушим 3-4 минуты.

Выкладываем лук на куриное мясо, накрываем крышкой и тушим 15 минут на небольшом огне.

Такая курица в луково-сметанном соусе очень ароматная, сочная и мягкая, отлично сочетается с самыми разными гарнирами — из картофеля, с отварным рисом, гречкой и фасолью с овощами.

САМЫЙ ВКУСНЫЙ И НЕЖНЫЙ ДЕСЕРТ ОСЕНИ

Такое яблочное печенье получается очень нежным и мягким, с хрустящей корочкой. Аромат яблок стоит такой, что вы точно не удержитесь и будете пробовать его горячим. По вкусу вы можете непосредственно в тесто добавить корицу или потом, после выпекания, посыпать пудрой и корицей.

Для приготовления вам потребуются такие ингредиенты:

яблоки, 2 – 3 шт;
мука, около 200 г;
разрыхлитель, 1 ч.л.;
яйцо, 1 шт.;
соль щепотка;
сахар, 50 г;
масло сливочное, 70 г.

Процесс приготовления

Яблоки выбирайте по своему вкусу, сорт может быть кисло-сладким или сладким.

Яйцо соединяем с сахаром и взбиваем до пышности.

Растапливаем сливочное масло, остужаем и вливаем в яичную массу, взбиваем.

Муку смешиваем с разрыхлителем, просеиваем и смешиваем со щепоткой соли. Частями вводим в массу.

> Совет: муки у вас может пойти от 190 до 200 г, поэтому хорошо вымешивайте каждый раз после того, как частями вводите муку.

Тесто должно получиться мягким, хорошо держащим форму, но не очень плотным – печенье получится совсем сухим.

Яблоки режем небольшим кубиком и смешиваем с тестом.

Противень застилаем пергаментом и выкладываем столовой ложкой тесто.

Духовку разогреваем до 180 градусов и выпекаем печенье около 25 минут до румяности.

Остывшее печенье посыпаем просто сахарной пудрой или пудрой, смешанной с корицей.

souspark.ru

ПАЗНАЙ СЯБЕ НА ФОТА

Паважаныя чытачы! Пазнавайце на старых фотаздымках сябе, сваіх знаёмых і блізкіх і тэлефануйце нам: 8 (01562) 29-999, 8 (029) 133-04-21 у працоўныя дні з 9:30 да 17:30. Найбольш цікавыя расповеды пра герояў здымкаў будуць надрукаваны ў газеце, а іх аўтары атрымаюць запрашальныя квіткі на спектаклі Слонімскага драматычнага тэатра.



Начальнікі

Наш пастаянны ўдзельнік рубрыкі «Пазнай сябе на фота» Ігар Іўчанка адгукнуўся на фотаздымак у №43.

— Чалавек, які раздае ўлёткі, гэта Васіль Ганчарык. Разам з ім я вучыўся ў СШ №1, ён на два гады старэйшы за мяне. Васіль нейкі час жыў за мяжой, — распавёў Ігар Іўчанка.



Раздаюць улёткі ў Слоніме

А сланімчанка Ніна Лазар пазнала адну з гераінь фотаздымка, надрукаванага ў №41 «Аддушыны».

— Вышэйшая дзяўчынка на гэтым фота мае прозвішча Зыгмантовіч. Гэта дачка маёй добрай знаёмай. Як яе завуць, не ўспомню, — расказала Ніна Уладзіміраўна.

Ніна Лазар атрымае запрашальны квіток на спектакль «Прымакі», які пакажуць у Слонімскім драмтэатры ў нядзелю, 1 лістапада, у 17.00.

Жанна **ІВАНОВА**

ФОТА З АРХІВА «ГС»

НА ПАЭТЫЧНАЙ ХВАЛІ

ПРА ДЗЕДА І ЗАЛАТУЮ РЫБКУ

Паслухайце, людзі!
Казкай зачарую.
Дзед злавіў у сетку
Рыбку залатую.

Глядзіць дзед на рыбку,
Пацірае рукі:
За хвіліну мільянерам
Стаў без лішняй мукі.

Рот адкрыла рыбка
І сказала ціха:
— Адпусці, дзядуля,
Не рабі мне ліха.

Напалохаўся наш дзед:
Ногі задрыжалі
І на нейкае імгненне
Як ватныя сталі.

Не чакаў, што рыбка
Распачне размову.
Ён не ведаў, што яна
Вывучыла мову.

Зноў сказала рыбка,
Падціснуўшы губкі:
— Не ўкушу цябе, дзядок:
Маленькія зубкі.

Адпусці, паслухай!
Яшчэ да змяркання
Выканаю, рыбачок,
Я тваё жаданне.

Адступіў ад дзеда страх,
Як чорт ад парога.
Свае бровы ён нахмурыў
І прамовіў строга:

— Маю бабу падлячы,
На дзве нагі кульгае,
Ноччу спаць не дае,
Вохкае, старая.

— Адпусці, не падвяду,
Памагу бабулі.
Ножкі будуць у яе,
Як ў маладой казулі.

Адпусціў дзед рыбку
(Ёй паверыць змог).
Сетку узяў на плечы
І дамоў як мог.

Сустракае баба,
Нібы мак, прыбраная,
Як была калісьці:
Мілая, жаданая.

— Ты куды сабралася?
Можа, на балет? —
Гучна запытаўся
У каханай дзед.

— Пабягу на танцы,
Абрыдла у хаце.
Сяджу тут з табою,
Як хворая ў палаце.

Стаіць дзед у парозе,
Патыліцу чухае:
Ведае, што баба
Яго не паслухае.

...Плавае у рэчцы
Рыбка залатая.
Хвосцікам бліскучым
Радасна махае.

2020 год

Аляксей ЯКІМОВІЧ

Ад любові да нянавісці



МАЛЮНАК ЯЎГЕНА ІВАНОВА

— Ці чула ты, суседачка, у наступную суботу ў нашай вёсцы будзе вяселле: Клаўдзя Сіняўка і Васіль Яснікоўскі жэняцца? — Анця Зубрыч набрала ў калодзежы вады і не спяшалася ў хату. У Веры Таман хмурай восеньскай раніцай таксама асаблівых клопатаў не мела, і яна была не супраць абмеркаваць вясковыя навіны. Узяла пад паху міску, у якой выносіла курам зерне, і спынілася на сваім ганку.

— Чаму ж не чула, пра гэта ўся вёска гамоніць.

Анця, не задаволеная тым, што не першая расказала навіну, падняла вядро і наважылася ісці.

— Пачакай жа, вяселле-то вяселле, але, напэўна, будзе не зусім вясёлае. Я больш ведаю, чым ты. Хочаш, раскажу?

— Пытаеш, — настаўрала Анця вушы.

— Я ад людзей чула, не скажу ад каго, але тая баба запэўніла, што весткі дакладныя: Клаўдзя Васіля не любіць, у яе на сэрцы зусім другі.

— Але?! І хто ж?

— Другі, не важна хто. Тая баба пазаўчора бачыла, як позним вечарам з хаты выходзіў нейкі мужчына і Клаўдзя праводзіла яго да варот. Кажа, высокі, мажны...

— Высокі, мажны... Такіх у ваколіцы і няма...

— Не абавязкова ў ваколіцы, за ваколіцай ёсць.

— Вось доўбня! А Васіль жа на яе наглядзецца не можа. Столькі падарункаў накупляў! Сама мне расказвала... Ды было б для каго! Малая, рабая, крываногая...

Вяселле мелася быць шыкоўнае. Маладыя і машыны прыгожыя наняў, пярсцёнкі дарагія купіў.

У суботу пасля полудня ён з дружынай паехаў да маладой, каб везці яе ў сельсавет распісвацца. Відны, прыгожа апрануты, на твары шчаслівая ўсмешка.

Толькі пераступіў парог, як спыніўся, нібы хто піхнуў яго ў грудзі. У калідоры стаяла нявесціна мама і плакала ледзь не ў голас, а на падлозе валялася белая сукенка і вэлюм.

— Васілька, сынок... Уцякла гэна бессаромніца... На мяне накрычала, што я прымушаю ісці за цябе замуж. Кінула і сукенку, і вэлюм і паперлася на скрут галавы. Нават вопраткі цяплейшай не ўзяла. На лёгкі касцюмчык накінула куртку, і ўсё. А хутка ж халады наступяць...

— Куды ўцякла?! — як не сваім голасам прамовіў хлопец.

— Дык не сказала ж... Ведаю толькі, што тайком ноччу да яе прыздждаў нейкі недаверак. Твару не бачыла, бо цёмна было. Прагнала, прысароміла, а яе налупіла. Ды што толку... Сказала, пераступаючы парог: «Не шукайце, бо ўсё роўна не знойдзеце. Так і Васілю перадай».

Хлопец выйшаў на ганак чарнейшы за ноч. На пытанне сяброў, што здарылася, толькі рукой махнуў.

У Громаўцах доўга гаварылі пра гэты выпадак. Але ж нагаварылі ды забыліся, бо ў людзей сваіх клопатаў хапае. Толькі маці помніла, пакуль не лягла ў дамавіну.

Ды Васіль. Знешне ён нічым не выдаваў сваіх пакут, але ў душы бушаваў пажар. Нібы на тарфяніках: агню асабліва не відаць, але пажар не змяншаецца. Мужчына моцна ўзненавідзеў тую, якую раней любіў без памяці.

Ім авалодала помста. Хацеў толькі аднаго: знайсці і зрабіць ёй так балюча, як яна зрабіла яму. Звольніўся з калгаса, дзе працаваў токарам, і пераехаў у абласны цэнтр. Там уладкаваўся на работу, бо дома жыць не мог: усё напамінала пра былое.

Пра жаніцьбу больш не думаў. Так дапякло жыццё, што хоць вешайся.

І ўсё ж пад старасць, пахаваўшы бацькоў, ён вярнуўся ў вёску. Час ад часу ездзіў у недалёкія гарады, прыглядаўся да кабет. Шукаў і шукаў... З адчаем, з нянавісцю...

«Так і звар`яцець можна», — думаў не раз, пасылаючы праклёны Клаўдзі. Вырашыў, што больш нікуды не паедзе, выкіне яе з галавы.

Ды не ўдавалася...

Аднойчы, едучы з Маладзечна ў прыгарадным цягніку, убачыў, як у вагон ускараскалася старая. Нямоглая, кульгавая, у беднай бруднай вопратцы. Твар бурачковага колеру ад п`янства.

Ён пазнаў яе адразу. І нянавісць раптам знікла, растварылася, як ранішні туман. Клаўдзя бруднай далонню падсунула пад аблезлую хустку сівыя космы і п`янымі вачамі ўтарапілася на яго:

— Ну, чаго ўставіўся? Мо спадабалася? — засмяялася бяззубым ротам.

Нічога не кажучы, ён устаў і пайшоў у тамбур. Наступны прыпынак быў яго.

«Лёс вельмі жорстка пакараў яе. Я так не змог бы...» — думаў, ідучы палявой дарогай да вёскі...

Леанарда ЮРГІЛЕВІЧ

Афиша

Слонимский драмтеатр

31 октября, суббота

Спектакль для детей «Жила-была Сыроежка», начало в 12.00, цена 4 руб.

1 ноября, воскресенье

Спектакль для детей «Жила-была Сыроежка», начало в 12.00, цена 4 руб.

Спектакль для взрослых «Прымакі», начало в 17.00, цена 6 руб.

Слонимский центр культуры и отдыха

КИНОЗАЛ

28 октября, среда

12.00 «Гномы в деле» 2D (Германия, 6+, семейный, 01.18)

13.30 «Гномы в деле» 2D (Германия, 6+, семейный, 01.18)

15.00 «Погребальные байки» 2D (США, 16+, фэнтези, ужасы, 01.48)

17.00 «Парадоксы» 2D (Россия, 18+, комедия, 01.40)

19.00 «Погребальные байки» 2D (США, 16+, фэнтези, ужасы, 01.48)

21.00 «Парадоксы» 2D (Россия, 18+, комедия, 01.40)

29 октября, четверг

11.30 «Повелитель драконов» 2D (Германия, 6+, мультфильм, 01.40)

13.30 «Ведьмы» 2D (Мексика, США, 6+, семейный, 01.51)

15.30 «Повелитель драконов» 2D (Германия, 6+, мультфильм, 01.40)

17.30 «Парадоксы» 2D (Россия, 18+, комедия, 01.40)

19.30 «Вдова» 2D (Россия, 16+, ужасы 01.20)

21.00 «Вдова» 2D (Россия, 16+, ужасы 01.20)

30 октября, пятница

11.30 «Повелитель драконов» 2D (Германия, 6+, мультфильм, 01.40)

13.30 «Ведьмы» 2D (Мексика, США, 6+, семейный, 01.51)

15.30 «Повелитель драконов» 2D (Германия, 6+, мультфильм, 01.40)

17.30 «Парадоксы» 2D (Россия, 18+, комедия, 01.40)

19.30 «Вдова» 2D (Россия, 16+, ужасы 01.20)

21.00 «Вдова» 2D (Россия, 16+, ужасы 01.20)

31 октября, суббота

11.30 «Повелитель драконов» 2D (Германия, 6+, мультфильм, 01.40)

13.30 «Ведьмы» 2D (Мексика, США, 6+, семейный, 01.51)

15.30 «Повелитель драконов» 2D (Германия, 6+, мультфильм, 01.40)

17.30 «Парадоксы» 2D (Россия, 18+, комедия, 01.40)

19.30 «Вдова» 2D (Россия, 16+, ужасы 01.20)

21.00 «Вдова» 2D (Россия, 16+, ужасы 01.20)

1 ноября, воскресенье

11.30 «Повелитель драконов» 2D (Германия, 6+, мультфильм, 01.40)

13.30 «Ведьмы» 2D (Мексика, США, 6+, семейный, 01.51)

15.30 «Повелитель драконов» 2D (Германия, 6+, мультфильм, 01.40)

17.30 «Парадоксы» 2D (Россия, 18+, комедия, 01.40)

19.30 «Вдова» 2D (Россия, 16+, ужасы 01.20)

21.00 «Вдова» 2D (Россия, 16+, ужасы 01.20)

Исполняющий обязанности главного редактора Жанна Евгеньевна Плешко

Учредитель
Анна Павловна ВОЛОДАЩУК

ГАЗЕТА ВЫХОДИТ НА РУССКОМ И БЕЛОРУССКОМ ЯЗЫКАХ

Телефоны редакции:
А1: 8-029-133-04-21
факс: 8 (01562) 2-90-00
звонить с 9.00 до 18.00
Skype — gazslon

Для корреспонденции: 231799, г. Слоним, ул. Красноармейская, д.41
Юридический адрес: г. Слоним, ул. Красноармейская, 41

Регистрационное удостоверение №65 от 05.03.2009 года выдано Министерством информации Республики Беларусь. Свидетельство о госрегистрации УП "Газета Слонимская" ЮКЛ № 001845, выданное Гродненским областным исполнительным комитетом от 03.04.2003 г.

Авторы опубликованных материалов отвечают лично за подбор и достоверность фактов, их точка зрения может не совпадать с мнением редакции. Редакция не ведет переписки с читателями и оставляет за собой право не рецензировать и не возвращать рукописи. Редакция не несёт ответственности за содержание рекламы.

Свободная цена

Тираж номера 2500 экз.

Время подписания к печати по графику 27 октября 2020 года 17:00

РЕКЛАМНАЯ СЛУЖБА
8(044) 715-90-03
8(044) 762-48-39; 8(044) 715-90-03
ул. Красноармейская, 41
e-mail: gs@gs.by, gazslon@gmail.com

Объем — два условных печатных листа.
Газета отпечатана в ГОУПП "Гродненская типография", Гродно, ул. Полиграфистов, 4.
индекс 230025
ЛП №02330/39 от 27.03.2014
Заказ № 4509

Распространяется с газетой "Газета Слонимская" по подписке и в розницу по Республике Беларусь

ISSN 1991-3362



